

**Brauner oder blauer Blumenkohl, oder römischer Brokoli.  
Brocolis romains.**

Dieser Blumenkohl, welcher theils ein braunes, theils ein bläuliches Ansehen hat, wird wie der weiße Blumenkohl zubereitet. Er gedeihet aber nicht überall; in Wien hingegen ist er sehr schön, häufig und ziemlich den ganzen Winter über zu haben. Sein Kraut unterscheidet sich zu dem des weißen Blumenkohls dadurch: daß es lang, schmal und kraus, dem Krauskohl ähnlich ist.

**Brüsseler Sprossen- oder Rosenkohl. Choux de  
Bruxelles.**

Diese Kohllart, so zart und wohlschmäckend sie ist, wird leider noch selten hier angetroffen! — Sie wird nur der Sprossen wegen, welche im Herbst schon erscheinen und sich nachher unter dem Schnee oder einer Decke den Winter hindurch erhalten, gebaut; da in dieser Jahreszeit Mangel an feinen Gemüsen ist, so sind sie der hohen Küche besonders willkommen.

In Wien sind diese Kohlsprossen häufig zu haben; und aus den Niederlanden sollen ganze Wagen voll davon nach Paris gebracht werden.

Von diesen Kohlsprossen, welche höchstens eine kleine Wallnuß groß sind, werden die harten Strünken abgeschnitten und die groben Blättchen abgenommen, gewaschen, in gesalzenes, wallendes Wasser gethan und über starkem Feuer, so daß das Wasser immer stark wallt, weich gekocht, was ohngefähr eine Viertelstunde dauert; hernach abgegossen, mit kaltem Wasser abgefrischt und abgetrocknet. Vor dem Anrichten werden sie mit einem Stückchen Butter, Salz, Pfeffer und Muscatnuß auf sanftes Feuer gesetzt und öfters geschwungen; wenn sie erhitzt sind und die Feuchtigkeit verdampft ist, zwei oder drei Lagen Löffelvoll eingekochte weiße Sose daran gethan und nebst einem guten Stückchen frischer Butter darunter legirt. Dieser Sprossenkohl wird bei der ersten Tracht zu Pökelzunge, Bratwürsten u. als Unterlage; zur zweiten Tracht aber als selbstständiges Gericht gegeben. Auch wird er ungesost zur Bekränzung gebraucht.

**Welschkohl zum Bekränzen. Choux de Savoie pour  
garnitures.**

Der Kohl wird, nachdem die groben Blätter abgenommen sind, von einander gespalten und der Stängel heraus geschnitten, so daß die Blätter noch zusammen halten, dann gewaschen, in viel wallendes, gesalzenes Wasser gethan und zehn bis funfzehn Minuten gekocht; hernach mit dem Schaumlöffel heraus in viel kaltes Wasser